

Sequência no Moinhos de Vento conta com brigadeiros e bolos finalizados na hora

Operando há 14 anos, a Chic Brigadeiro oferece uma sequência que inclui salgados, bufê e rodízio de brigadeiros e bolos finalizados na hora

➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES

juliaf@jcrs.com.br

Há negócios que nascem do encerramento de um ciclo na vida do empreendedor. Esse é o caso de Carla Wypych de Castro, à frente da **Chic Brigadeiro**, inaugurada em 2012 em Porto Alegre, na cozinha da empreendedora. A ex-comissária de bordo resolveu que era momento de mudanças quando a companhia aérea em que atuou por 15 anos, a Varig, fechou as portas.

Hoje, 14 anos após o início da operação e com o negócio já consolidado, Carla aposta em um novo momento: a sequência da Chic Brigadeiro. A ideia é levar aos fins de semana uma experiência de aniversário de criança com direito a salgados, bolos, brigadeiros e uma surpresa da chef no fim. Junto à novidade, o local inaugurou oficialmente o segundo andar da casa de 80 anos onde opera, no bairro Moinhos de Vento.

A nova proposta do negócio segue a mesma linha de pensamento que Carla tinha quando apostou no empreendimento. "Quando surgiu essa ideia de trabalhar com os brigadeiros, pensei 'se é para fazer algo, vou entregar um produto diferenciado', porque sempre viajava muito e trazia ingredientes de fora, comprava em outros lugares o que gostava e usava nas receitas", compartilha a empreendedora sobre sua paixão por doces que começou ainda na infância.

"Depois que saí da Varig, trabalhei na agência de publicidade do meu marido. Mas não era o que eu gostava de fazer. Desde criança, fazia biscoitinhos para dar de presente de Natal para a família e para ter uma renda extra", explica Carla, comentando que já realizava cursos no segmento, desde a adolescência.

No início da marca, as pessoas só queriam os clássicos



Carla Wypych de Castro está à frente da Chic Brigadeiro, que lançou recentemente uma experiência inspirada em festas de aniversário

brigadeiros preto e branco. "Pensei: se é para fazer isso, vou fazer os melhores." Foi assim que Carla começou a pesquisar e desenvolver as receitas. Inicialmente, a empreendedora trazia chocolates de São Paulo para produção das receitas. A experiência na agência de publicidade trouxe benefícios, já que a própria desenvolveu a identidade da marca. "Antes de enrolar o primeiro brigadeiro, já tinha todo o manual de marca pronto. Já tinha toda a empresa estruturada na minha cabeça. E eu sigo fazendo a mesma receita que eu fazia lá atrás quando comecei."

Os dois primeiros anos de operação aconteceram na cozinha de casa, até que o crescimento da demanda levou à abertura do primeiro espaço físico. A expansão aconteceu de forma orgânica, guiada principalmente pelo comportamento dos clientes, que passaram a pedir novos produtos e formatos de consumo.

Como funciona a sequência

A sequência surge como um novo capítulo na trajetória da Chic Brigadeiro, pensado tanto para diversificar a experiência do cliente quanto para impulsionar o movimento da casa em um momento desafiador.

A proposta funciona como uma experiência gastronômica em etapas, inspirada em festas de aniversário infantis, mas com um toque autoral e sofisticado. O serviço acontece no segundo andar do espaço e tem capacidade para 22 pessoas por sessão.

A experiência começa com uma seleção de 10 tipos de salgados, pensados apenas como uma introdução, já que os doces são o grande destaque. Depois, o público é convidado a interagir com a Brigadeirinho, uma espécie de estação onde é possível montar o próprio doce, escolhendo entre brigadeiro branco, ao leite e diferentes coberturas.

Em seguida, entram os bolos caseiros, servidos na hora, com direito a caldas quentes finalizadas na frente do cliente. Na sequência, entra o rodízio de brigadeiros, o protagonista, com cerca de 10 sabores. Parte deles é fixa, enquanto a outra parte varia semanalmente, com combinações criativas como pink lemonade, red velvet, banoffee e torta de limão.

Para encerrar, há o chamado Momento da Chef, quando Carla apresenta uma criação especial, que pode mudar a cada edição. "É um espaço para trazer ideias novas, coisas diferentes que

quero que as pessoas experimentem", explica.

A sequência é à vontade e não tem tempo determinado. A ação ocorre somente aos sábados, das 14h às 18h, e custa R\$ 79,90.

Desafios e superação

Manter um negócio ativo por mais de uma década no setor de confeitaria não é tarefa simples, e Carla define essa trajetória como resistência.

Desde a abertura da primeira loja, em 2014, viu concorrentes diretos surgirem e fecharem em poucos anos. Ao longo do caminho, enfrentou crises econômicas, mudanças de endereço, pandemia e até eventos extremos, como as chuvas intensas de maio de 2024, que causaram problemas estruturais no atual imóvel.

Um dos momentos mais difíceis aconteceu em 2024, quando, prestes a inaugurar o novo espaço, o teto da casa, com mais de 80 anos, cedeu após uma forte chuva, destruindo parte da estrutura e do estoque. "Foi difícil passar por essa, ter que deixar um ponto que gostava muito. Assim que viemos para cá, o teto desabou e ficamos uma semana sem telhado, com a casa a céu aberto. Perdi estoque, perdi móveis", se

emociona a empreendedora ao lembrar do momento desafiador.

Além disso, a mudança de ponto comercial impactou diretamente o faturamento, com queda superior a 50%. A nova localização, embora mais alinhada ao estilo desejado, trouxe desafios como menor visibilidade e menos vagas de estacionamento.

Ainda assim, Carla encontrou formas de manter o negócio ativo, apostando em encomendas e no carrinho de brigadeiros para eventos, que ajudaram a sustentar a operação nos períodos de movimento mais baixo.

A criação da sequência, nesse contexto, representa não apenas uma inovação, mas também uma estratégia de adaptação. "A gente precisa acompanhar as mudanças do mercado", afirma.

Endereço e horário de funcionamento

A Chic Brigadeiro está localizada na rua Tobias da Silva, nº 266, no bairro Moinhos de Vento. A doceria opera de segunda a sábado, das 12h às 18h30min.